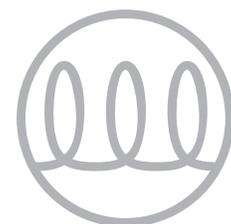
Manual de Instruções

Cooktop de Indução ICI76

Electrolux | ICON™

2 Onde Obter Informações

LEIA E GUARDE ESTE MANUAL

Fixe sua Nota Fiscal de compra nesta página para consultas futuras.

Obrigado por ter escolhido a Electrolux, marca líder em eletrodomésticos. Este manual de instruções é parte de nosso compromisso em satisfazê-lo, oferecendo um produto de alta qualidade.

Entendemos que com a sua compra se estabeleceu o começo de um vínculo. Para garantir nosso compromisso e assegurar o atendimento contínuo, sugerimos que você anote logo abaixo informações importantes sobre seu produto.

Depois de instalar o produto, guarde este Manual em um lugar de fácil acesso para consultas futuras. Se o produto apresentar algum problema, verifique o capítulo **Solução de Problemas** neste Manual. As informações ajudarão a identificar o problema e como solucioná-lo. Se o problema persistir, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DO PRODUTO

O período de garantia começa a partir da data da compra do seu produto, constante na nota fiscal. Guarde a nota fiscal de compra, pois a garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

Modelo do produto ____________________

Número de série ____________________

Data da compra ____________________

Número da nota fiscal ____________________

⚠ ATENÇÃO

Não remova do produto a etiqueta com o modelo e o número de série, pois ela será usada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu produto necessite de reparo.

DÚVIDAS?

Ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor:
0800 7096677

Para mais informações sobre o produto acesse:
www.electrolux.com.br

ÍNDICE

⚠ ATENÇÃO

A instalação do seu produto é grátis durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux). Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto.
Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomadas, disjuntor, tubulações e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são de responsabilidade do consumidor.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

⚠ ADVERTÊNCIA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos quando estiver usando o cooktop, siga as instruções abaixo:

Este produto foi testado e desenvolvido para seguir os limites para um dispositivo digital classe B, conforme o Item 18 das normas da FCC (*Federal Communications Commission*, agência independente dos Estados Unidos da América). Estes limites foram determinados para garantir a proteção contra interferências em instalações residenciais. Este produto gera, utiliza e pode irradiar energia de rádio frequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções, pode causar interferência em comunicações de rádio. Entretanto, não há garantias de que não haverá interferência em uma instalação específica. Se este produto causar interferência na recepção de rádio ou televisão, o que pode ser verificado desligando e ligando o cooktop, corrija esta interferência seguindo uma das opções abaixo:

- Reoriente ou reposicione a antena de recepção.
- Aumente a distância entre o cooktop e o receptor.
- Conecte o cooktop a uma tomada ou circuito diferente do que o receptor está conectado.

⚠ CUIDADO

Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um produto por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.

- **Retire todo o material da embalagem antes de usar o produto. Descarte a caixa de papelão e os plásticos depois de desembalar. Não deixe que crianças brinquem com os materiais da embalagem.**
- **Providencie a instalação, que deve ser feita por um técnico qualificado do Serviço Autorizado Electrolux, e certifique-se de que o produto está conectado a uma tomada devidamente aterrada.**
- **Não faça reparos ou substitua peças do cooktop, a não ser que esteja especificamente recomendado neste Manual. Todos os reparos devem ser executados por um técnico qualificado do Serviço Autorizado Electrolux.**
- **Nunca modifique ou altere as partes do produto, como remover painéis, coberturas da fiação elétrica ou qualquer outra peça permanente do produto.**
- **Não armazene materiais inflamáveis próximos ou em cima do cooktop.** Isto inclui papel, plástico, líquidos inflamáveis e itens como tecidos, livros de receitas e panos de prato. Não armazene materiais explosivos, como embalagens aerossol, sobre o produto ou próximos a ele. Os materiais inflamáveis podem explodir e causar incêndio ou danos materiais.

⚠ CUIDADO

Não deixe objetos de interesse de crianças sobre o cooktop, pois elas podem se queimar enquanto estiverem tentando pegar o objeto.

- **Não deixe crianças sozinhas no local onde cooktop está sendo utilizado.** Nunca permita que crianças sentem ou fiquem em pé sobre o cooktop.

⚠ CUIDADO

NÃO ENCOSTE NAS ÁREAS DE COZIMENTO OU NAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFÍCIES. As áreas de cozimento podem estar quentes mesmo quando quando estão escuras. As áreas próximas a estas superfícies podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras. Durante e depois do uso do cooktop, não encoste e não deixe tecidos ou outros materiais inflamáveis encostarem nestas superfícies até que tenha passado o tempo suficiente para elas esfriem.

⚠ ADVERTÊNCIA

Não utilize o cooktop para aquecer ambientes.

- **Não use roupas com detalhes soltos ou suspensos enquanto estiver usando o cooktop.** Não deixe que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com as superfícies quentes.
- **Não use água ou pó para apagar incêndio provocado por gordura. A chama deve ser extinta utilizando-se um extintor tipo espuma.**
- **Quando estiver aquecendo óleo ou gordura, fique atento.** O óleo e a gordura podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.
- **Para manusear as panelas use apenas luvas secas. Luvas úmidas ou molhadas em contato com as superfícies quentes podem causar queimaduras devido ao vapor.** Não deixe que as luvas encostem nas superfícies quentes do produto. Não use toalhas ou panos grossos como luvas.
- **Não aqueça potes fechados. O aumento da pressão interna do pote pode fazer a embalagem estourar, causando ferimentos.**

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA O USO DO SEU COOKTOP

- **Verifique qual tecla controla cada Área de Cozimento.**
- **Limpe o produto regularmente para manter todas as partes sem gordura, evitando incêndio.** Coifas e filtros de gordura devem ser mantidos limpos. Não permita o acúmulo de gordura na coifa ou no filtro, pois depósitos de gordura podem incendiar-se. Quando estiver fazendo alimentos flambados sob a coifa, mantenha-a ligada. Consulte o Manual de Instruções da coifa para obter informações sobre a limpeza.
- **Use utensílios com tamanho apropriado.** Este cooktop possui quatro áreas de cozimento com tamanhos diferentes. Escolha utensílios que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento. Os sensores de detecção de panelas não deixarão que a área de cozimento selecionada funcione sem que haja uma panela sobre ela.
- **Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte interna do cooktop, mas não em cima das outras áreas de cozimento** para evitar o risco de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos devido a um contato acidental com o utensílio.
- **Não deixe alimentos prontos sobre as áreas de cozimento.** Fervuras podem causar fumaça e gorduras derramadas podem incendiar-se, ou a panela com fervura pode secar e derreter ou ficar danificada.
- **Não use papel alumínio para forrar qualquer parte do produto.** Use apenas o papel alumínio se for recomendado na receita para cobrir o alimento. O uso de qualquer tipo de proteção ou papel alumínio pode causar choque elétrico, curto-circuito ou incêndio.
- **Utensílios de alumínio ou vitrificados.** Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o capítulo “Tipo Correto de Panela para Uso no Cooktop” na página 11 para obter mais informações.
- **Coifa:** Faça a limpeza da coifa instalada sobre o cooktop com frequência para que a gordura dos vapores do cozimento não fique acumulada na coifa ou nos filtros.
- **Não limpe ou use o cooktop se o vidro estiver quebrado.** Se o cooktop estiver quebrado, produtos de limpeza e resíduos de alimentos podem penetrar na parte interna do produto, criando o risco de choque elétrico. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux imediatamente.
- **Limpe o cooktop com cuidado.** Se você estiver usando uma esponja ou um pano úmido para limpar resíduos em uma área quente, tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao vapor. Alguns limpadores podem produzir fumaça tóxica se aplicados em uma superfície quente.
- **Não coloque utensílios quentes sobre o cooktop frio,** pois isso pode causar a quebra do vidro do cooktop.
- **Não deslize as panelas sobre a superfície do cooktop,** pois isso pode riscar a superfície do produto (este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- **Não aqueça panelas vazias,** pois isso pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop (este tipo de dano não é acobertado pela garantia).

CARACTERÍSTICAS DO COOKTOP DE INDUÇÃO

LEIA TODAS ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO ANTES DE USAR O COOKTOP

UM COOKTOP MAIS FRIO – Uma exclusividade do cooktop de indução é que se ele for ligado ou desligado a superfície do cooktop permanece mais fria do que outros tipos de cooktop vitrocerâmicos.

⚠ CUIDADO

As áreas de cozimento podem parecer frias enquanto estão ligadas e depois que elas foram desligadas. A superfície do vidro pode estar QUENTE devido à transferência de calor residual da panela e causar queimaduras.

DETECTOR MAGNÉTICO – O sensor detecta automaticamente quando há uma panela sobre a superfície e evita que o cooktop seja ligado acidentalmente.

DETECTOR DO TAMANHO DA PANELA – O sensor de reconhecimento detecta e adapta automaticamente as áreas de cozimento de acordo com o tamanho da panela.

EFICIÊNCIA – O cozimento por indução aquece mais rápido e usa menos energia. Os níveis de potência por indução são rápidos para o ponto de fervura e quando é preciso um cozimento lento.

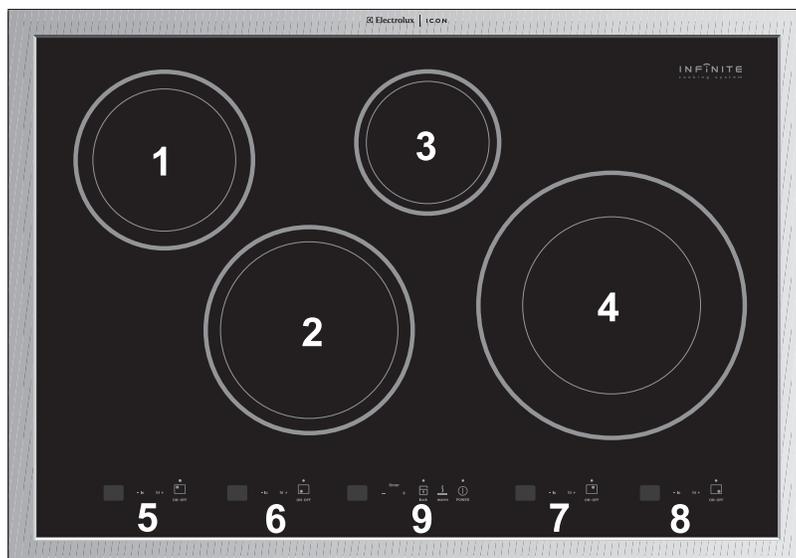



Figura 1

1. Área de Cozimento Posterior Esquerda
2. Área de Cozimento Frontal Esquerda
3. Área de Cozimento Posterior Direita
4. Área de Cozimento Frontal Direita
5. Teclas de Controle da Área de Cozimento Posterior Esquerda (1)
6. Teclas de Controle da Área de Cozimento Frontal Esquerda (2)
7. Teclas de Controle da Área de Cozimento Posterior Direita (3)
8. Teclas de Controle da Área de Cozimento Frontal Direita (4)
9. Controles Principais do Cooktop (Ver Figura 2)

CARACTERÍSTICAS DO COOKTOP DE INDUÇÃO

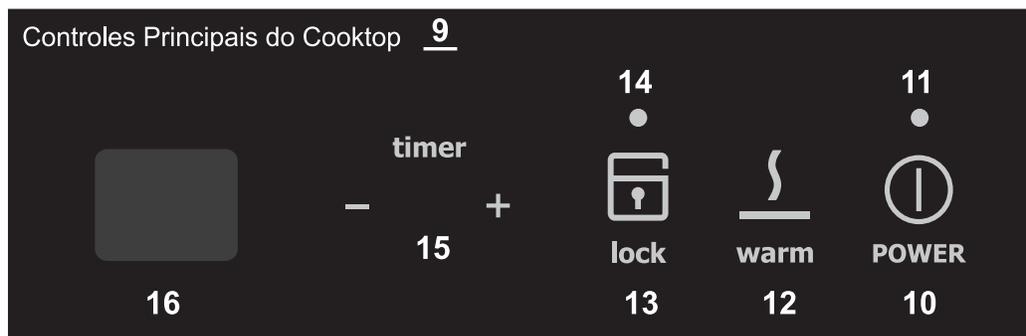
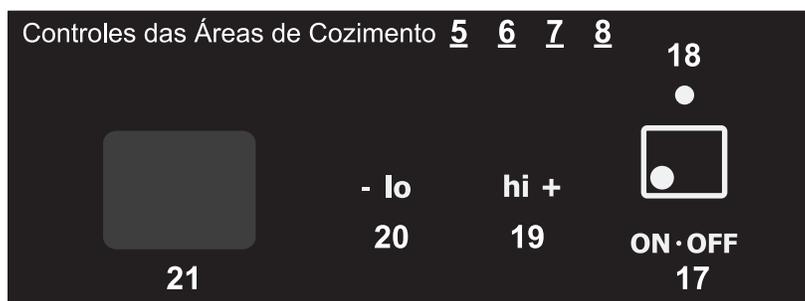



Figura 2

Figura 3

5. Teclas de Controle da Área de Cozimento Posterior Esquerda (1)
6. Teclas de Controle da Área de Cozimento Frontal Esquerda (2)
7. Teclas de Controle da Área de Cozimento Posterior Direita (3)
8. Teclas de Controle da Área de Cozimento Frontal Direita (4)
9. Controles Principais do Cooktop (Ver Figura 2)
10. Tecla Liga/Desliga do Cooktop (Ver página 9)
11. Indicador do Cooktop em Funcionamento (Ver página 9)
12. Tecla da Função Manter Aquecido (Ver páginas 10 e 16)
13. Tecla da Função Travar os Controles (Ver páginas 9 e 17)
14. Indicador de Controles Travados (Ver páginas 9 e 17)
15. Teclas de Ajuste do Timer (Ver páginas 16 e 17)
16. Visor do Timer (exibe até 99 minutos – Ver páginas 16 e 17)
17. Tecla Liga/Desliga da Área de Cozimento (para cada área de cozimento)
18. Indicador Liga/Desliga da Área de Cozimento (para cada área de cozimento)
19. Tecla para Aumentar a Potência da Área de Cozimento (para cada área de cozimento)
20. Tecla para Diminuir a Potência da Área de Cozimento (para cada área de cozimento)
21. Visor do Nível de Potência da Área de Cozimento (para cada área de cozimento)

MENSAGENS OU INDICADORES EXIBIDOS NO VISOR DO PAINEL DE CONTROLE

TRAVA DOS CONTROLES – Esta função permite que o cooktop seja travado apenas quando estiver desligado. Toque na tecla ***lock*** (Travar) por 5 segundos. O cooktop emite um sinal sonoro e o indicador da função travar acende (Figura 5). Depois que os controles estiverem travados nenhuma outra função será exibida no visor e nenhuma das áreas de cozimento poderá ser ligada. Para desativar a função travar, toque na tecla ***lock*** (Travar) por 5 segundos. O cooktop emite um sinal sonoro, o indicador da função travar apaga (Figura 4) e o cooktop poderá ser usado normalmente (para mais instruções veja a página 17).

Figura 4

Figura 5

LIGANDO O COOKTOP – A tecla ***POWER*** (Energia) do cooktop aciona o cooktop por completo. Para ligar o cooktop, toque na tecla ***POWER*** (Energia) por 2 segundos. O cooktop emite um sinal sonoro e o indicador de cooktop ligado acende (Figura 7). O cooktop permanece no modo de funcionamento por 10 segundos. Se nenhuma outra tecla for tocada a energia do cooktop é desligada automaticamente. Para desligar o cooktop, toque na tecla ***POWER*** (Energia) por 1 segundo. O cooktop emite um sinal sonoro e o indicador da função cooktop ligado apaga (Figura 6).

Figura 6

Figura 7

Códigos de Erro – O controle exibe **"E0"** nos visores das áreas de cozimento (Figura 8) e dois dígitos no visor do controle principal (Figura 9) ao mesmo tempo para informar o código de erro. Se isto acontecer, desligue e ligue novamente o fornecimento de energia elétrica do produto para reajustar os controles. Se a falha persistir, anote o número do erro, desligue o cooktop e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Figura 8

Figura 9

MENSAGENS OU INDICADORES EXIBIDOS NOS VISORES DAS ÁREAS DE COZIMENTO

TECLA LIGA/DESLIGA DAS ÁREAS DE COZIMENTO - Cada área de cozimento possui uma tecla liga/desliga em separado. Depois de tocar na tecla ***POWER*** (Energia) para ligar o cooktop, toque na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga - Figura 10) correspondente para acionar a área de cozimento que deseja usar. **"- -"** aparece no visor e o indicador de área de cozimento acionada acende (Figura 11). Se a tecla **hi +** (aumentar) ou **- lo** (diminuir) não for tocada dentro de 10 segundos a solicitação para acionar a área de cozimento é cancelada e o cooktop desliga. Para ajustar o nível de potência de uma área de cozimento toque na tecla **hi +** (aumentar) ou **- lo** (diminuir) correspondente uma vez. Para desacionar uma área de cozimento, toque na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) uma vez. O indicador de área de cozimento ligada apaga (Figura 10).

Figura 10

Figura 11

MENSAGENS OU INDICADORES EXIBIDOS NOS VISORES DAS ÁREAS DE COZIMENTO (CONT.)

Figura 12

Figura 13

Figura 14

Figura 15

Figura 16

Figura 17

AJUSTE DO NÍVEL DE POTÊNCIA – Cada área de cozimento possui um visor indicador do nível de potência. Depois que as áreas de cozimento estão acionadas você pode escolher entre 22 níveis de potência. Isso inclui Lo (Baixo - Figura 14), 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e HI (Alto) e níveis de potência mais precisos: 2. aumenta os níveis de potência da área de cozimento entre Lo e 3 (Figura 12) e aumenta meio nível de potência entre 3 e 7 (Figura 15). O nível mais alto é Pb (*Power Boost*) e fornece 150% do nível de potência por 10 minutos (Figura 13). Cada toque na tecla (ou apenas manter o dedo nas teclas de ajuste do nível de potência) fará com que você passe por todos os níveis de potência disponíveis para qualquer área de cozimento rapidamente (Veja da página 14 a 17 para obter mais instruções).

CALOR RESIDUAL – Se uma área de cozimento foi usada e desligada, e se a temperatura da superfície do cooktop em qualquer uma das áreas de cozimento ainda está muito QUENTE, HE (Figura 16) aparece no visor da área de cozimento afetada. HE permanece no visor enquanto a temperatura estiver muito quente.

⚠ CUIDADO

As áreas de cozimento podem parecer frias enquanto estão ligadas e depois que elas foram desligadas, porém a superfície do vidro pode estar QUENTE devido à transferência de calor residual da panela e causar queimaduras.

MANTER AQUECIDO – Use a tecla warm para acionar a função Manter Aquecido em qualquer uma das áreas de cozimento. Primeiro toque na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) para acionar a área de cozimento desejada. Em seguida, toque uma vez na tecla localizada na área do painel de controle principal para programar a função Manter Aquecido. LH (Figura 17) aparece no visor da área de cozimento correspondente (Veja a página 16 para mais informações).

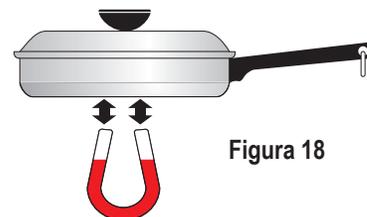
DETECTOR DE PANELAS – As quatro áreas de cozimento exibem uma mensagem de detecção de panela. Se uma área de cozimento está ligada e não foi detectada uma panela nesta área, ou a panela foi movida, ou a panela não foi posicionada corretamente ou a panela não é de material magnético, o nível de potência aparece no visor da área de cozimento afetada.

TIPO CORRETO DE PANELA PARA USO NO COOKTOP

Os sensores magnéticos das áreas de cozimento, localizados embaixo da superfície do cooktop, requerem o uso de panelas feitas em material magnético para começar o processo de cozimento em qualquer uma das áreas de cozimento.

Quando estiver comprando as panelas, procure aquelas identificadas pelo fabricante para uso em cooktops de indução. Se você não tiver certeza, use um imã para verificar se o tipo de panela é adequado. Se o imã grudar no fundo da panela, o tipo de material está correto para uso em cooktop de indução (Figura 18).

Figura 18

É recomendável o uso de panelas em aço inox de alta qualidade em seu cooktop. Isso reduz a possibilidade de riscos na superfície vitrocerâmica.

⚠ CUIDADO

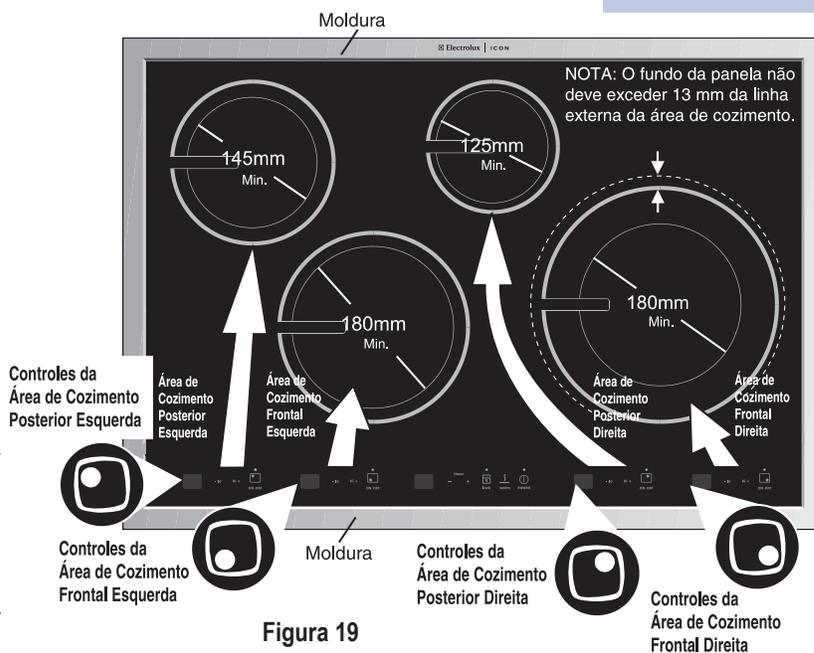
Mesmo as panelas de qualidade podem riscar a superfície do cooktop, principalmente se a panela for deslizada sobre a superfície sem ser levantada. Deslizar QUALQUER tipo de panela sobre o vidro do cooktop provavelmente irá alterar a aparência do produto. A formação de riscos pode dificultar a limpeza e degrada a aparência do produto.

TAMANHO MÍNIMO DE PANELA NECESSÁRIO

As áreas de cozimento do cooktop de indução precisam de um tamanho **MÍNIMO** de panela a ser usado em cada posição (Figura 19). O círculo interno de cada área de cozimento serve como guia para que você saiba o tamanho MÍNIMO de panela a ser usado. O fundo da panela deve cobrir COMPLETAMENTE o círculo interno para que seja obtido o máximo rendimento da área de cozimento.

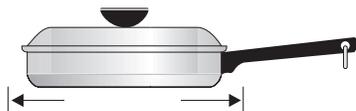
O círculo externo mais grosso em cada área de cozimento ajuda a determinar o tamanho **MÁXIMO**. Depois de centralizar a panela no cooktop, certifique-se de que a panela não excede mais que 13 mm além da linha mais grossa da área de cozimento (Veja o exemplo na Figura 19). A panela deve ficar COMPLETAMENTE em contato com o vidro do cooktop e o fundo da panela não deve encostar na moldura metálica do cooktop (Figura 19).

Figura 19

NOTA: Se uma panela feita em material adequado é centralizada corretamente em qualquer uma das áreas de cozimento acionada, mas ela é MUITO PEQUENA, o visor da área de cozimento afetada exibe o nível de potência e a panela não aquece.

RECOMENDAÇÕES PARA O USO DE PANELAS

INCORRETO

- Panela não centralizada na área de cozimento.

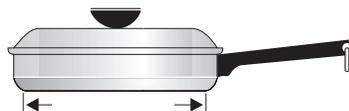
- Fundo ou lado da panela curvado ou torto.

- Panela não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento (Veja Figura 19).

- O fundo da panela está apoiado na moldura do cooktop ou não está completamente em contato com a superfície do cooktop.

- Cabo muito pesado, inclina a panela.

CORRETO

- Panela devidamente centralizada na área de cozimento.

- Panela com fundo plano e lado reto.

- Panela tem o tamanho mínimo ou maior que o necessário para a área de cozimento (Figura 19).

- Fundo da panela completamente em contato com a superfície do cooktop.

- Panela devidamente balanceada.

Figura 20

NOTA – QUALQUER uma das condições incorretas citadas acima, na Figura 20, pode ser detectada pelos sensores localizados embaixo da superfície vitrocerâmica do cooktop. Se a panela não satisfaz alguma destas condições, uma ou mais áreas de cozimento não aquecem e exibem o nível de potência no visor da área de cozimento afetada. Corrija o problema antes de usar o cooktop.

USE PANELAS DE QUALIDADE E EM BOAS CONDIÇÕES

As panelas usadas no cooktop de indução devem ter os fundos planos para que fiquem em contato com toda a área de cozimento. Verifique se o fundo é plano girando uma régua sobre o fundo da panela (Figura 21). Certifique-se de seguir todas as recomendações de uso mostradas na Figura 20.

Lembre-se:

- Use panelas feitas com o tipo de material correto para cooktop de indução (Figura 18).
- Use panelas de qualidade e com o fundo mais grosso, para que haja uma melhor distribuição do calor e para obter o melhores resultados de cozimento.
- O tamanho da panela deve ser suficiente para a quantidade de alimentos a ser preparada.
- **Não deixe que as panelas aqueçam até secarem.** Isso pode causar danos permanentes, como quebra, derretimento ou marcas, que podem afetar o vidro do cooktop (este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- Não use panelas sujas, com acúmulo de gordura. Use sempre panelas que sejam fáceis de limpar depois do uso.

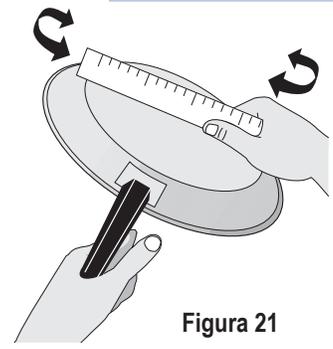



Figura 21

⚠ CUIDADO

As áreas de cozimento podem parecer frias enquanto estão ligadas e depois que elas foram desligadas, porém a superfície do vidro pode estar QUENTE devido à transferência do calor residual da panela e causar queimaduras.

⚠ CUIDADO

NÃO TOQUE EM UMA PANELA QUENTE diretamente com as mãos. Use sempre luvas de proteção ou pegadores para proteger as mãos contra queimaduras.

⚠ CUIDADO

NÃO DESLIZE as panelas sobre o vidro do cooktop. Isso pode causar danos permanentes, alterando a aparência do cooktop. Este tipo de dano não é acobertado pela garantia.

Antes de usar o cooktop pela primeira vez, aplique o creme limpador recomendado para a superfície vitrocerâmica. Junto com o cooktop segue uma amostra do creme que pode ser encontrado no Serviço Autorizado Electrloux. Faça o polimento com um pano macio ou papel toalha. Isso facilitará a limpeza depois do cozimento. O creme limpador especial para cooktop deixa uma camada protetora no vidro que ajuda a prevenir contra riscos e abrasão.

USANDO O PAINEL DE CONTROLE

Figura 22

O modo de usar as teclas do cooktop deve ser como mostra a Figura 22. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla. Se o dedo não estiver no centro da tecla, o cooktop pode não responder à seleção feita.

Encoste levemente na tecla com a parte reta da ponta do seu dedo. Não use apenas a parte estreita da ponta do seu dedo.

USANDO AS ÁREAS DE COZIMENTO

Seu cooktop de indução possui quatro áreas de cozimento desenvolvidas para o uso de panelas de diversos tamanhos. Certifique-se de usar panelas com os tamanhos mínimos e máximos necessários (Figura 19) para a área de cozimento desejada e com tamanho suficiente para a quantidade de alimento a ser preparada. Coloque a panela com o alimento a ser preparado sobre a área de cozimento **ANTES** de fazer qualquer ajuste nos controles.

Para ligar uma ou mais áreas de cozimento:

1 Posicione o alimento a ser preparado na área de cozimento, usando uma panela de tamanho e tipos adequados. Certifique-se de que a panela está centralizada na área de cozimento e de que ela cobre totalmente a área mínima demarcada na superfície da área. NOTA: Se a panela não estiver de acordo com as condições necessárias para a área de cozimento (veja a Figura 20), os sensores detectarão o problema e o nível de potência será exibido no visor da área de cozimento afetada. Qualquer problema deve ser corrigido antes de seguir para o próximo passo.

2 Toque e mantenha o dedo na tecla POWER por 2 segundos (ou até ouvir um bip). O indicador de cooktop ligado, localizado acima da tecla POWER acende. NOTA: Se nenhuma outra tecla for tocada dentro de 10 segundos a solicitação para ligar o cooktop é desconsiderada.

3 Para ligar uma ou mais áreas de cozimento, toque levemente na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) das áreas de cozimento desejadas. O cooktop emite um bip e o visor do nível de potência da área de cozimento escolhida exibe **"- -"**, indicando que nenhum nível de potência foi programado. NOTA: Se nenhuma outra tecla for tocada dentro de 10 segundos a solicitação para ligar a área de cozimento é desconsiderada.

4 Ajuste o nível de potência desejado para a área de cozimento tocando na tecla **hi +** (aumentar) ou **- lo** (diminuir). Se a tecla **hi +** é tocada a área de cozimento começa a funcionar no nível máximo de potência (o visor da área de cozimento exibe Pb e o cooktop emite um bip). Se a tecla **- lo** é tocada uma vez, a área de cozimento começa a funcionar no nível mais baixo (o visor da área de cozimento exibe Lo e o cooktop emite um bip).

NOTA: Toque uma ou várias vezes a tecla **hi +** (aumentar) ou **- lo** (diminuir) para ajustar ou passar por todos os níveis de potência a qualquer momento durante o processo de cozimento (para passar pelos níveis de potência mais rápido, mantenha o dedo na tecla **hi +** (aumentar) ou **- lo** (diminuir) até atingir o nível desejado). Assim que o nível de potência é ajustado o alimento começa a aquecer no nível selecionado até que o nível seja alterado manualmente. Para mais informações sobre os níveis de potência disponíveis para as áreas de cozimento, veja o capítulo "Ajuste do Nível de Potência", na página 10.

USANDO AS ÁREAS DE COZIMENTO (CONT.)

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Derramar resíduos ou deixar objetos em contato com a área dos controles do cooktop pode fazer com que o cooktop desligue durante o cozimento. Limpe os resíduos ou retire os objetos do cooktop.
- Certifique-se de que as saídas de ventilação do cooktop NÃO estão obstruídas. Se estas saídas forem obstruídas o sensor interno do cooktop desligará o produto para evitar o superaquecimento.
- Se a panela é retirada do centro de uma área de cozimento em funcionamento por qualquer razão, o sensor detecta esta situação e a panela não será mais aquecida. O visor da área de cozimento afetada pisca o nível de potência programado. Os controles da área de cozimento memorizam o nível de potência programado por 3 minutos antes que a área de cozimento seja desligada automaticamente.

Para desligar as áreas de cozimento:

1 Assim que terminar o cozimento, toque na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) para desligar a área de cozimento.

2 O indicador de funcionamento correspondente à área de cozimento, localizado acima da tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) apaga. O cooktop emite um bip e o visor do nível de potência da área de cozimento apaga. Se não houver outra área de cozimento em funcionamento e nenhuma outra tecla for tocada o cooktop desligará por completo dentro de 10 segundos.

3 Quando qualquer uma das áreas de cozimento é desligada, o visor da área correspondente exibe HE se a área estiver muito quente. O visor continuará exibindo HE mesmo que o cooktop seja desligado, enquanto a área estiver quente.

⚠ CUIDADO

As áreas de cozimento podem parecer frias enquanto estão ligadas e depois que elas foram desligadas. A superfície do vidro pode estar QUENTE devido à transferência de calor residual da panela e causar queimaduras.

RECOMENDAÇÕES PARA O PRÉ-AQUECIMENTO

Preste muita atenção quando estiver pré-aquecendo uma panela no cooktop. Você sempre deve ter muito cuidado durante todo o processo de cozimento.

Lembre-se de que o tempo para aquecer uma panela por indução é menor do que em outras fontes de calor.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

A função Manter Aquecido pode ser usada em qualquer uma das áreas de cozimento.

Para acionar a função Manter Aquecido:

1 Para selecionar a função Manter Aquecido em qualquer uma das áreas de cozimento, toque na tecla ***ON OFF*** (Liga/Desliga) da área desejada.

2 Toque na tecla localizada no painel de controle principal. O visor da área de cozimento exibe L H (*LOW* - Baixo) indicando que a área foi programada para manter aquecido.

FUNÇÃO TIMER

A função Timer é útil se uma receita precisa ter seu tempo supervisionado. Você pode ajustar esta função de 1 a 99 minutos. O visor localizado à esquerda das teclas **+** ou **-** do Timer começa a contagem regressiva do tempo programado.

Para ajustar o Timer:

1 No painel de controle principal, toque na tecla **+** localizada abaixo da palavra **TIMER**. Para programar o Timer, toque nas teclas **+** ou **-** para aumentar ou diminuir o tempo. Cada toque corresponde a 1 minuto (até 99 minutos).

2 Assim que o visor exibir o tempo desejado, tire o dedo da tecla **+** ou **-**. O timer começará a contagem regressiva. Quando o Timer chegar a 00, o cooktop emitirá um bip indicando que o tempo acabou.

Para cancelar o Timer:

1 Toque nas teclas **+** ou **-** ao mesmo tempo ou deixe o dedo em uma das duas teclas até chegar em 00.

2 Se você cancelar o Timer usando a segunda opção, assim que o visor exibir 00 tire o dedo da tecla.

3 O tempo programado apaga no visor indicando que o Timer foi desativado e o cooktop emite um bip.

FUNÇÃO TRAVAR OS CONTROLES

Seu cooktop de indução pode ser travado para evitar que o produto seja ligado acidentalmente.

Para acionar a função Travar os Controles:

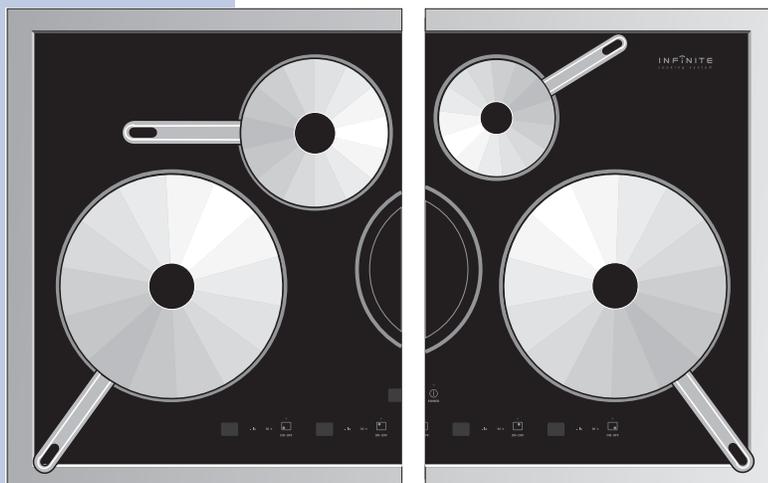
1 A função Travar os Controles não pode ser acionada com o cooktop ligado. Se o cooktop estiver ligado, deixe o dedo na tecla POWER até ouvir um bip (aproximadamente 1 segundo). O indicador de funcionamento, localizado acima da tecla POWER, apagará.

2 Toque na tecla até ouvir um bip (aproximadamente 5 segundos). O indicador da Trava dos Controles, localizado acima da tecla acende, indicando que os controles estão travados. Isso evitará que qualquer área de cozimento ou o cooktop sejam ligados acidentalmente (Veja a Figura 5).

Para desativar a função Travar os Controles:

1 Toque na tecla até ouvir um bip (aproximadamente 5 segundos). O indicador da Trava dos Controles, localizado acima da tecla apaga indicando que o cooktop está destravado. As áreas de cozimento ou qualquer outra função do cooktop podem ser usadas (veja a Figura 4).

2 Se você precisa usar o cooktop, deixe o dedo na tecla POWER até ouvir um bip (aproximadamente 1 segundo). O indicador de funcionamento, localizado acima da tecla POWER acenderá. Agora você poderá ligar as áreas de cozimento.

POTÊNCIA COMPARTILHADA

Seção esquerda das áreas de cozimento

Seção direita das áreas de cozimento

Figura 23

Seu cooktop possui quatro elementos de indução dentro de duas seções de aquecimento. As áreas de cozimento direita e esquerda são energizadas através de dois inversores de indução independentes - um inversor para cada uma das duas seções de aquecimento. As duas áreas de cozimento em uma seção de aquecimento dividem a energia de um inversor.

Por exemplo, se há panelas cozinhando alimentos nas duas áreas de cozimento da seção direita, o último nível de potência programado será mantido, enquanto a primeira panela pode sofrer uma pequena redução no nível de potência programado.

DICAS PARA A POTÊNCIA COMPARTILHADA: Lembre-se de programar por último o nível de potência da área de cozimento que você quer manter no aquecimento máximo. Para manter um nível de potência constante para duas áreas, coloque uma panela em uma das áreas de cozimento da seção esquerda e outra panela em uma das áreas de cozimento da seção direita (veja a Figura 23).

RUÍDOS NORMAIS DE FUNCIONAMENTO

Os processos eletrônicos envolvidos em um cozimento por indução geram alguns ruídos. Esses ruídos são normais durante o funcionamento do cooktop.

Esses ruídos são mais perceptíveis quando está sendo usado o nível máximo de potência Pb (*Power Boost*). Ruídos muito altos não são normais durante o cozimento por indução.

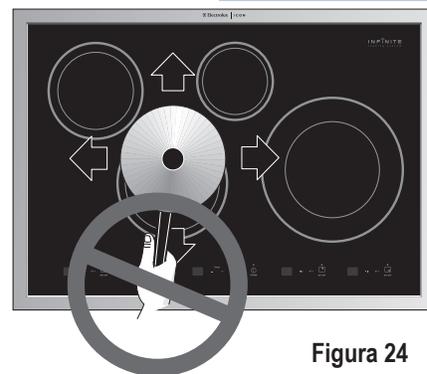
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO COOKTOP

É essencial fazer uma limpeza periódica e correta para a manutenção do seu cooktop.

Antes de usar o seu cooktop pela primeira vez, aplique o creme limpador especial recomendado na superfície cerâmica. Junto com o cooktop segue uma amostra do creme que pode ser encontrado no Serviço Autorizado Electrolux. Limpe e faça o polimento com um pano macio ou papel toalha. Isso facilitará a limpeza de gorduras resultantes do cozimento. O creme limpador especial para cooktop deixa uma camada protetora no vidro que previne contra riscos e desgaste.

Deslizar o fundo de panelas pode causar marcas metálicas na superfície do cooktop. Estas marcas devem ser removidas **imediatamente** com o creme limpador, depois que o cooktop estiver frio. As marcas de metal podem tornar-se permanentes se não forem removidas antes do próximo uso do cooktop.

Figura 24

Utensílios (ferro fundido, metal, cerâmica ou vidro) com fundo áspero podem marcar ou riscar a superfície do cooktop. **Não deslize os utensílios metálicos ou de vidro** no vidro do cooktop. **Não** use o seu cooktop como base para cortar ou como mesa de trabalho na cozinha. **Não** cozinhe alimentos diretamente na superfície do cooktop sem uma panela. **Não** derrube objetos pesados no vidro do cooktop, pois isso pode causar rachaduras ou pode quebrar o vidro.

RECOMENDAÇÕES PARA A LIMPEZA DO VIDRO CERÂMICO DO COOKTOP

⚠ CUIDADO

Antes de limpar o cooktop, certifique-se de que os controles estão desligados e de que o cooktop está FRIO.

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO use limpadores se o cooktop estiver quente. Isso pode causar fumaças prejudiciais a sua saúde e pode danificar a superfície do cooktop.

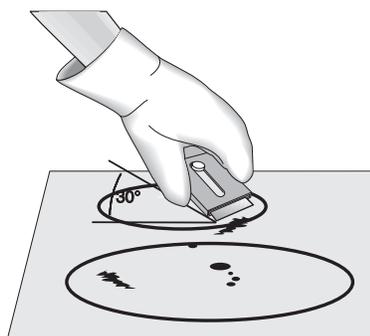
Para sujeira leve a moderada:
Aplique uma pequena quantidade de creme limpador diretamente no cooktop. Use um papel toalha ou uma esponja **NÃO ABRASIVA** para limpar toda a superfície do cooktop. Certifique-se de que todos os resíduos do creme foram retirados.

Para sujeira pesada:
Aplique uma pequena quantidade de creme limpador diretamente na área suja. Limpe a área usando uma esponja **NÃO ABRASIVA**, esfregando conforme a necessidade. Não use a esponja que você usou durante a limpeza do cooktop para qualquer outra finalidade.

RECOMENDAÇÕES PARA A LIMPEZA DO VIDRO CERÂMICO DO COOKTOP (CONTINUAÇÃO)

⚠ CUIDADO

O uso de esponjas ásperas pode danificar o vidro cerâmico do cooktop. Use somente produtos de limpeza específicos para vidros cerâmicos de cooktops.

Figura 25

Se a sujeira persistir, com muito cuidado raspe-a com uma espátula, mantendo-a em um ângulo de 30º com a superfície. Retire a sujeira com o creme limpador e faça o polimento da superfície.

Plástico ou alimentos com alto teor de açúcar:

Estes tipos de sujeiras devem ser removidos imediatamente se espirrados ou derretidos na superfície cerâmica do cooktop. Podem ocorrer danos permanentes (como corrosão) se a sujeira não for removida **imediatamente**. Depois de desligar todos os controles do cooktop, use uma espátula metálica e uma luva e raspe a sujeira da superfície ainda quente (conforme figura 25). Deixe que o cooktop esfrie e faça os mesmos procedimentos descritos para a limpeza pesada.

Não use os seguintes produtos no vidro cerâmico do cooktop:

- **Não use limpadores abrasivos e esponjas ásperas, como palha de aço e algumas esponjas em nylon. Estes produtos podem riscar o cooktop, dificultando a limpeza, e podem danificar a aparência do cooktop.**
- **Não use limpadores fortes, como alvejante com cloro, amônia ou limpadores para fornos, pois eles podem marcar e descolorir o cooktop.**
- **Não use esponja, pano ou papel toalha sujos, pois eles podem deixar resíduos de sujeira ou fiapos no cooktop que podem queimar e causar a descoloração.**

Cuidados especiais com papel alumínio e utensílios em alumínio:

- **Papel alumínio** - O uso de papel alumínio danificará o cooktop. Não use utensílios feitos em alumínio muito fino e não deixe que o papel alumínio encoste no vidro cerâmico do cooktop sob qualquer circunstância.
- **Utensílios em alumínio** - O alumínio é um metal não magnético e, portanto, não pode ser utlizado no cooktop de indução. Veja o capítulo “Tipo Correto de Panela para Uso no Cooktop” na página 11 para obter mais informações.

ANTES DE SOLICITAR UM SERVIÇO

Caso o seu produto apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado Electrolux, consulte as informações a seguir e verifique se a causa da falha não é simples de ser resolvida. As informações são sobre problemas comuns, suas possíveis causas e sugestões para solucioná-las.

PRODUTO NÃO FUNCIONA

- Os controles do cooktop estão travados. Destrave os controles conforme as instruções da página 17.
- O fusível da residência queimou ou o disjuntor desligou. Verifique o disjuntor ou substitua o fusível. Se o problema é um circuito sobrecarregado, entre em contato com um eletricista de confiança.
- O cabo elétrico não está instalado ou conectado. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para realizar a instalação.
- Falta de energia elétrica. Verifique as luzes da casa para certificar-se. Aguarde o retorno da energia elétrica.

O COOKTOP DESLIGA DURANTE O COZIMENTO

- O sensor interno de aquecimento do cooktop detectou altas temperaturas dentro do produto. Certifique-se de que as saídas de ventilação não estão bloqueadas.
- Resíduos derramados ou objetos em contato com a área dos controles do cooktop. Limpe os resíduos ou retire os objetos do cooktop. Ligue o cooktop novamente.
- Foi colocada sobre a área de cozimento com nível alto de potência uma panela vazia. Aguarde até que a área de cozimento esfrie.

ÁREAS DE COZIMENTO NÃO AQUECEM O ALIMENTO

- A panela não foi colocada sobre a área de cozimento ou o material da panela não é adequado para uso em cooktop de indução (Figuras 18 e 20).
- O fundo da panela não tem o tamanho mínimo para a área de cozimento (Figura 19).
- A panela está torta ou em má condição (Figuras 20 e 21).
- A panela não está centralizada na área de cozimento (Figura 20).
- A panela está apoiada na moldura do cooktop ou não está totalmente apoiada na superfície do cooktop (Figuras 19 e 20).
- O produto não está ligado. Verifique o item “Produto não funciona” acima.
- Ajuste incorreto da área de cozimento. Certifique-se de que os controles da área de cozimento que está sendo usada estão ligados.

AS ÁREAS DE COZIMENTO AQUECEM OS ALIMENTOS DEMASIADAMENTE OU NÃO AQUECEM O SUFICIENTE

- Nível de potência programado incorretamente. Ajuste um nível de potência mais alto ou mais baixo e faça o ajuste de acordo com a receita.

OS ALIMENTOS NÃO AQUECEM UNIFORMEMENTE

- As panelas usadas são muito leves ou estão tortas. Certifique-se de usar panelas de boa qualidade (Figuras 20 e 21).
- Use apenas panelas com fundo plano e mais pesadas, pois elas aquecem uniformemente. As panelas mais leves não têm um aquecimento uniforme e, por isso, os alimentos podem queimar mais facilmente (veja as páginas 12 e 13 para obter mais informações).
- Ajuste o nível de potência da área de cozimento até obter a quantidade de calor necessária.

RESULTADOS INSATISFATÓRIOS DO COZIMENTO

- Muitos fatores podem afetar os resultados do cozimento. Ajuste os níveis de potência e o tempo de cozimento de acordo com as receitas.
- As panelas usadas são muito leves ou estão tortas. Use panelas mais pesadas para que os alimentos cozinhem uniformemente.

O VISOR DA ÁREA DE CONTROLE EXIBE "E0" E UM CÓDIGO DE ERRO COM 2 DÍGITOS

- O controle principal do cooktop detectou uma falha ou uma condição de erro. Desligue e ligue novamente o fornecimento de energia elétrica do produto para reajustar os controles. Se a falha persistir, anote o número do erro, desligue o cooktop e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

O VISOR DA ÁREA DE COZIMENTO PISCA "F" CONTINUAMENTE

- Os sensores de detecção de panelas não detectaram a panela correta. Teste com um imã para certificar-se de que a panela é feita em material magnético.
- A panela foi retirada da área de cozimento antes dos controles serem desligados. Coloque a panela novamente sobre a área de cozimento ou, se o cozimento já terminou, desligue os controles da área afetada.
- A panela não está centralizada na área de cozimento. Consulte a Figura 20 para saber o correto posicionamento das panelas.

MARCAS METÁLICAS NO VIDRO DO COOKTOP

- Foram deslizados utensílios metálicos sobre o vidro do cooktop. Não deslize os utensílios sobre o vidro. Use o creme limpador para remover as marcas. Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 19 e 20.

RISCOS OU DESGASTE NO VIDRO DO COOKTOP

- Partículas ásperas (como sal ou areia) estão entre o cooktop e o utensílio. Certifique-se de que a superfície do cooktop e o fundo dos utensílios estão limpos antes do uso. Pequenos riscos não afetam o funcionamento do produto e ficarão menos visíveis com o uso.
- Foram usados produtos de limpeza não recomendados no vidro cerâmico do cooktop. Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 19 e 20.
- Foram usados utensílios com fundo áspero. Use apenas utensílios com fundo plano e liso. Veja o capítulo Recomendações para o Uso de Panelas (página 12).

RISCOS E PARTÍCULAS MARRONS NO VIDRO DO COOKTOP

- Respingos de alimentos cozinharam no vidro. Use uma espátula para remover a sujeira. Veja as instruções no capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 19 e 20.

ÁREAS DESCOLORIDAS NO VIDRO DO COOKTOP

- Depósitos minerais deixados pela água ou pelos alimentos. Limpe com o creme limpador para cooktop. Faça o polimento com papel toalha até que a mancha desapareça. Retire o resíduo do creme. Use apenas utensílios com fundo limpo e seco. Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 19 e 20.

Informações Técnicas

Modelo	ICI76
Potência das áreas de cozimento (W)	
Área de 10”	2500 - 3800
Área de 8”	2400 - 3400
Área de 7”	1900 - 2600
Área de 6”	1500 - 1900
Altura (mm)	115
Largura (mm)	781
Profundidade (mm)	546
Peso líquido (kg)	19,95
Frequência (Hz)	60
Tensão (Sistema bifásico com aterramento)	Fase/Neutro= 127V Fase/Fase= 220V

IMPORTANTE

Este cooktop foi desenvolvido somente para uso doméstico.

Electrolux | Acessórios
À venda nos
Serviços Autorizados Electrolux,
consulte o endereço mais próximo
da sua casa no site
www.electrolux.com.br
e conheça a linha completa de
Acessórios Electrolux.
Linha
Colors
Sua casa com estilo
Produtos especialmente
desenvolvidos para tornar
seu dia a dia mais fácil e prático.

Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação obrigatoria de modelo e características do produto;

2 O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da data nota fiscal e conforme o item “1” acima, assim divididos:
   2.1 03 (três) meses de garantia legal e,
   2.2 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil. S.A.

3 A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

4 Exclui-se desta garantia casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

5 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, constante na relação que acompanha o produto.

6 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem vícios constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

7 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

8 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.

9 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

10 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

11 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A GARANTIA CONCEDIDA NÃO COBRE:

12 Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.

13 Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.

14 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulias, alvenaria, aterramento).

15 Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.

16 Esta garantia não se aplica a peças de desgaste natural, nem a componentes não fornecidos com o produto.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

17 As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado obedecerão os seguintes critérios:

- para atendimentos existentes nos primeiros 90 (noventas) dias seguintes à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela Electrolux.
- para atendimentos existentes no período compreendido a partir do 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

18 As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

19 A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

20 Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

21 Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 7096677).